49e Année. — N° 1. 3 Janvier 1932.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Remarques sur les bois de taille ; — L'excoriose ; — Une nouvelle utilisation des Producteurs directs 3
L. Ravaz. — De l'influence spécifique réciproque du sujet et du greffon. Effets de la greffe 8
Gaston Mathieu. — Réflexions sur la motoculture maraîchère 13
L. Riéger. — Le vin d'Alsace, vin des Colonies 15
André Gros. — La campagne agricole 1930-1931 en Rouergue 17
P. A. — Situation viticole en Algérie 19
Partie Officielle. — Livraison des alcools de vin réquisitionné 20
Livraisons obligatoires d'alcool de vin 22
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Remarques sur les bois de taille.

La végétation et la production de la vigne en 1931 ont causé quelques surprises aux viticulteurs. Ceux qui avaient obtenu une bonne défense contre le mildiou s'attendaient à une bonne récolte, tandis que les autres craignaient une réduction importante. C'est très souvent, mais non toujours, le contraire qui s'est produit.

En ce qui concerne les bonnes productions de 1931, on peut les expliquer par ce fait que, en 1930, le mildiou a détruit les raisins de bonne heure, libérant ainsi la vigne d'un parasite épuisant considérable, tandis que la sécheresse, qui a été telle en août et septembre dans certaines régions que les raisins ont mal mûri et donné des vins de faible degré, a permis au feuillage restant d'assurer une maturité et une teneur suffisante des bois en matières de réserves.

Dans ces conditions, il n'y avait pas de raisons pour que la récolte de 1931 ne s'annonce pas normale et même au-dessus de la normale. Et tels domaines, grands, moyens, petits, qui n'ont presque rien récolté en 1930, ont eu des excédents en 1931.

Et ainsi, le mildiou précoce repose la vigne.

Il n'en est pas de même du mildiou tardif, j'entends celui dont les attaques les plus importantes se produisent un peu avant ou pendant la véraison. A ce moment les grappes sont déjà bien développées

avec les pédoncules et pédicelles lignifiés, en somme constitués par des tissus déjà vieux et qui, comme les vieilles feuilles, ne conviennent pas au parasite ; les attaques ne risquent plus guère d'être dangereuses. Ce qui peut se produire, c'est l'attaque directe du grain, quand il est encore vert, à son point d'insertion sur les pédicelles ; il se flétrit et se rétrécit à sa base en brunissant : c'est le *Rot brun*. Mais dès que la véraison est commencée, toute attaque est arrêtée : dans les deux cas, la récolte reste entière ou presque entière.

*
* *

En 1930, la « sortie » des raisins avait été très bonne : avant le le mildiou on prévoyait une grosse récolte, qui s'est en effet réalisée partout où les vignes n'ont été atteintes que très tard, dans la période de la véraison : question d'orages, comme toujours —. Si bien que certains domaines ont eu en 1930 une récolte dépassant la récolte de 1929, qui a été cependant abondante, et surtout celle de 1928, qui a été plus normale.

Voici les rapports en o/o de la production de diverses parcelles de vigne appartenant à des domaines divers

N° des parcelles.	en $\frac{1930}{1929}$	et en $\frac{1931}{1930}$
1	—43	—15
2	— 6	+23
3	+ 4	—16
4	— 9	—34
5	—49	+20
6	—60	—39
7	—50	—50
8	—43	—44
9	—23	—12
10	—18	—37
11	—28	—50
12	—20	—62
13	—56	—28
14	—37	—35
15	—40	—25
16	—49	—10
17	—50	—50
18	+28	—47

La récolte de 1929 y a été très forte. Si on prenait comme terme de comparaison, 1928, récolte normale, les chiffres de la première

colonne seraient plus faibles ou même changés de sens. Mais ce qui est remarquable, c'est qu'en 1931 la réduction de la récolte est souvent beaucoup plus forte qu'en 1930. L'une d'elles qui avait donné 70.000 kilos de vendange en 1930 contre 90 000 en 1929 et 72.000 en 1928, subit une perte de 60 o/o en 1931, année sans traces ou presque de mildiou.

Tout cela tient à ce que les attaques tardives de 1930, inoffensives pour la grappe, ont atteint gravement le feuillage et l'ont fait tomber dès avant la vendange. Au moment de la récolte, sur ces mêmes parcelles, il n'y avait guère que les feuilles de la base, plus résistantes comme on sait parce que vieilles et aussi parce que plus sulfatées que celles du sommet : toutes les autres avaient disparu.

*
* *

A ce moment, on pouvait être assuré que les bois étaient très incomplètement aoûtés, se desséchant déjà sur une longueur plus ou moins grande et quelquefois même jusqu'à la base, et ne renfermant que des quantités insuffisantes de réserves pour donner des pousses vigoureuses. Les raisins mal alimentés par un feuillage se raréfiant sans cesse ont pris dans le corps de la souche ce qu'ils pouvaient y prendre, l'épuisant ainsi plus ou moins. Dans ces conditions, il y a eu : 1° tout d'abord émission d'un nombre moindre de sarments au printemps, beaucoup de coursons qui auraient dû en émettre étant morts après la taille ; 2° réduction du nombre de grappes ; 3° réduction de leurs dimensions et du nombre de leurs grains. C'est toujours ce qui se passe : une souche épuisée produit peu l'année suivante parce que ses grappes restent petites.

Les vignes dont il vient d'être question ont donc une végétation réduite : sarments courts et un peu moins nombreux que d'habitude, mais ils sont très sains et bien aoûtés. S'étant reposées en 1931 (au lieu de 1930 comme d'autres), elles pourront donner une bonne récolte en 1932 ; il n'y a pas lieu de réduire la taille ou de l'augmenter. Une bonne fumure sera toujours ici la bienvenue.

Quant aux vignes qui, s'étant reposées en 1930, ont donné cette année une bonne récolte et généralement aussi une belle végétation, il n'y a lieu de se préoccuper que de celles qui, comme le Grand noir, le Morrastel Bouschet ont perdu de bonne heure leur feuillage sous l'action de la Brunissure ou ont présenté des symptômes bien nets du Rougeau. Ici une fumure complète avec *dominante* de potasse (100 à 200 gr. de sulfate de potasse par pied ou plus exactement 400 à 800 kilos par hectare) est tout particulièrement indiquée ; elle assurera notamment une qualité des produits qu'il importe d'obtenir cette année-ci surtout.

L'excoriose

L'excoriose s'est encore déclarée cette année, produisant, à la base des sarments, les crevasses que l'on sait, et, plus haut, en des endroits quelconques, des plaques bien blanches piquées de très nombreux petits points noirs. En ce moment, on en trouvera toujours sur les sarments, surtout sur ceux qui sont plus ou moins rampants.

Ces petits points noirs contiennent les spores ou germes du champignon qui cause la maladie. Il est évident qu'il y a intérêt à les supprimer. La taille en détruit beaucoup, les sarments étant brûlés. Mais il en reste toujours sur les coursons conservés, et qui y sont assez nombreux pour produire une forte attaque au printemps. Il convient donc d'appliquer sur les souches taillées et qui ont eu la maladie, une substance corrosive qui peut être le mélange suivant :

Sulfate de fer.....	30 kilos.
Acide sulfurique.....	1 litre.
Eau.....	100 litres.

Appliquer au pinceau même sur les plaies de taille et surtout sur les coursons. Mais il est encore préférable de l'appliquer sur toute la souche taillée et avec un pulvérisateur à réformer, ou plombé à l'intérieur.

Ce n'est pas tout : au moment où les bourgeons commencent à sortir des yeux, pulvériser encore les coursons avec une bouillie bordelaise à 4 o/o. Et puis quand les jeunes rameaux auront 25 ou 30 centimètres, enlever les feuilles de la base jusqu'à la première grappe, ébourgeonner même et barbouiller la partie inférieure de ces jeunes pousses avec la même bouillie à 4 o/o.

Cela paraît un peu compliqué, mais ne l'est pas autant qu'on le croit. La maladie, quand elle existe, est localisée en certains points du vignoble et il ne peut jamais y avoir que quelques parties à traiter. Et on évitera ainsi des dégâts parfois considérables.

Une nouvelle utilisation des Producteurs directs

On a vu dans le dernier numéro du *Progrès* que les plantations de nouvelles vignes ne sont pas complètement arrêtées, si l'on en juge par les analyses de terre demandées à notre service spécial. La petite propriété a, en effet, de la marge devant elle. Dans des localités où il n'y a pas ou presque pas de vignes on demande la création de caves coopératives importantes en prévision des futures récoltes. Et il y a aussi l'annonce, par les pépiniériste, de la hausse — mais les vendeurs peuvent-ils annoncer autre chose que la hausse — des plants de vignes américaines.

La grande propriété et la moyenne sont jugulées. Elles ne peuvent planter qu'en annonçant un arrachage correspondant d'ici trois ans. Mais planter de gros producteurs, c'est accoître l'importance de la taxe au rendement et de la taxe à la production. Pour réduire ces deux taxes, qui sont souvent véritablement excessives, il n'y a qu'un moyen, et il sera utilisé, c'est de planter des vignes produisant peu. Les vignes qui produisent peu sont assez nombreuses : il y a le Muscat, il y a le Pinot, etc..., seulement il faut les sulfater, et comme il s'agit aussi de réduire les frais de culture et les prix de revient, on semble s'aiguiller vers les producteurs directs.

Non pas les producteurs directs à grand rendement. Nos lecteurs ne nous demandent plus de leur indiquer le producteur direct donnant beaucoup de bon vin, bien coloré, alcoolique, franc de goût, agréable à boire ; résistant au phylloxéra, à toutes les maladies, n'ayant besoin ni de soufre ni de cuivre..., bref le mouton à cinq pattes.

Aujourd'hui, c'est le mouton à trois pattes qu'on nous demande, le P.D. qui résiste toujours à toutes les maladies, qui n'a pas besoin de fumures, etc..., mais qui produise peu et sans frais.

J'avais d'abord pensé indiquer à cette fin un Rupestris quelconque fructifère. Mais le Rupestris a des feuilles d'abricotier, et j'ai craint que l'agent des contributions directes appelé pour vérifier les déclarations de plantations nouvelles se refuse à le reconnaître pour une vigne.

Le Riparia pur ressemble bien à une vigne ; il a un peu le port de la meilleure d'entre elles, le Pinot. Il donne également des raisins qui sont un peu plus petits que ceux du Pinot, et qui n'ont dans leurs grains que très peu de jus. J'en ai donné dernièrement une assez grosse quantité à M. le Professeur Ventre pour qu'il les vinifie et en étudie le vin, qui ne doit pas être mauvais.

La production en raisins est énorme, chaque rameau portant 3, 4 grappes. C'est un gros producteur, non pas de vin, mais de pépins. Pour cette raison, Riparia conviendrait très bien à sa destination nouvelle.

Pour ceux qui voudraient un P. D. ayant toutes les qualités désirées y compris une production réduite par rapport à celle de l'Aramon, du Grand Noir, etc..., je leur indiquerai le Baco n° 1, hybride de Riparia et de vigne française extrêmement vigoureux, d'une assez haute résistance au phylloxéra, indemne ou presque de mildiou, produisant des grappes presque comme celles du Pinot et qui peut-être, pour cette raison, donnent un vin qui a un agréable goût de Cabernet, bien coloré, bref un joli et beau vin. Il mûrit de très bonne heure, peut-être avant le Petit-Bouschet.

Je leur indiquerai aussi le 19.637 de Castel. Vigne très vigoureuse

mais à production un peu restreinte et de résistance au mildiou suffisante quand les invasions ne sont pas trop fortes. Le raisin a un goût plutôt peu agréable, il ne peut faire un raisin de table. Mais le vin est très bon. En Bourgogne, où il est cultivé, il donne du Bourgogne ; et, à Carcassonne, il donne du Châteauneuf-du-Pape, ainsi qu'il a été établi dans une séance de dégustation de la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault.

Il sera peut-être possible de trouver d'autres producteurs-directs répondant aux exigences nouvelles, bien que ce côté de la question n'ait pas été envisagé jusqu'ici par les producteurs d'hybrides.

L. Ravaz.

DE L'INFLUENCE SPÉCIFIQUE RÉCIPROQUE [1]

DU SUJET ET DU GREFFON

Effets de la greffe

Si j'insiste sur ces particularités, c'est qu'à mon avis elles jouent ultérieurement un rôle considérable dans la vie et le développement de la plante. D'abord elles amènent des changements très importants dans la structure anotomique de la région de soudure. Voecting les a déjà indiqués spécialement pour la betterave : raccourcissement, rétrécissement et déformation des vaisseaux, des fibres, etc .., anastomoses des faisceaux libéro-ligneux, qui modifient dans une certaine mesure l'arrivée de l'eau dans le greffon : effets très marqués chez les jeunes vignes greffées, qui doivent être défendues contre la dessiccation du greffon par des procédés spéciaux, buttes, etc...; moins net ou nul chez les vignes âgées.

La compression de la base du greffon, comme celles qui peuvent se produire par la suite suivant la direction de F amène un rétrécissement des vaisseaux du bois et surtout du liber et des cellules de l'écorce. C'est un nouveau barrage qui ralentit la montée de l'eau et surtout la *descente* de la sève élaborée. Aussi les matières de réserves, amidon notamment, s'accumulent-elles au-dessus du plan de soudure ; ce qui suffit à expliquer : 1° la meilleure fructification au printemps et à la floraison ; 2° une maturité plus hâtée et meilleure et des grains plus gros. Il se passe ici ce qui se passe pour une cause identique chez le poirier greffé sur cognassier. L'effet réalisé est ainsi analogue à l'effet de l'incision annulaire ou plus exactement de la ligature, il est

---

(1) Voir pages 496 et 546 du tome II 1931.

évidemment d'autant plus marqué que la compression est plus forte, c'est-à-dire que la différence de vitesse V—v, de croissance en diamètre du greffon et du sujet est plus grande ; elle est considérable pour Aspiran, Grenache, etc..., greffés sur Riparia-Berlandieri 420 A.,

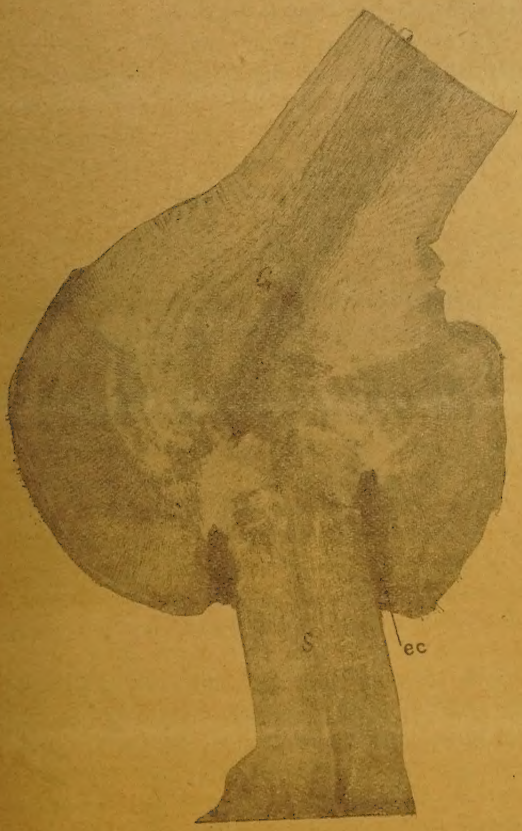

Fig 7. — Coupe longitudinale de la souche *j*, fig. 3.
Le bourrelet enserre le sujet.

161-49, 34 E. M.; sur Solonis, 1616 et même sur 101-14, qui fructifient abondamment et mûrissent tôt leurs fruits ; c'est à elles que ces porte-greffes doivent la propriété d'assurer la production de leurs greffes ; elle est moindre pour Carignan, Aramon, Pinot, Gamay, greffés sur les mêmes sujets, elle est presque nulle sur Jacquez et Rupestris, qui, du reste, poussent peu à la production et n'avancent point la maturité,

de même que sur Vinifera-Rupestris 1202, 93-5 ; pour les mêmes raisons, elle est sensiblement nulle pour une vigne greffée sur elle-même, ou encore pour Isabelle qui, greffée sur Rupestris, grossit sensiblement autant que le sujet (fig. 4 *k*).

Il est possible que les choses ne se passent pas de même quand le greffon grossit moins vite que le sujet (fig. 1, *f. g. h.*), c'est-à-dire quand $V < v$, ou encore quand le sujet a été planté la tête en bas ; et ici il enserre le greffon au lieu d'être enserré par lui (fig. 4 *l*). Le barrage par compression ne se produit donc pas sur le greffon, ni sur le sujet, dont l'évasement doit faciliter le passage dans la partie souterraine de la plante, des matières élaborées. Les vignes ainsi établies devraient donc fructifier difficilement.

* * *

Nous avons supposé jusqu'ici que la soudure était complète sur tout le pourtour de la tige. Cela a lieu assez souvent, surtout avec la greffe anglaise simple en vert, quelquefois avec la greffe sur table stratifiée en caisse, plus rarement avec la greffe sur place, en fente ou anglaise. Dans le premier cas, l'épaulement de raccordement est régulier sur tout le pourtour, qu'il soit renflé ou non. Dans le second, il est irrégulier. Certaines parties sont renflées partiellement, avec des variations dans les formes de raccordement que nous avons étudiées ; d'autres sont en creux, elles correspondent aux points où la soudure ne s'est pas effectuée (fig. 5). En section transversale, greffon et sujet paraissent côtelés ; en somme, croissent ou grossissent, les parties où sujet et greffon sont bien soudés et, par suite, régulièrement alimentés.

Dans la greffe anglaise, les parties qui souvent ne se soudent pas sont les extrémités amincies des sections, les côtés formant plus facilement du tissu de soudure. La greffe ainsi obtenue peut présenter deux raccordements ou bourrelets latéraux, séparés par des dépressions sans soudure. Ces dépressions peuvent disparaître par la suite, recouvertes par les régions soudées voisines (fig. 6, *n s*) et cela a lieu d'autant plus vite que la plante est plus vigoureuse. Chez la greffe à écusson, mayorquine, etc..., sur la vigne et sur le poirier greffé sur cognassier, la soudure est tout d'abord complète, et, comme le sujet grossit moins vite que le greffon (poirier) un raccordement d'abord oblique, puis à angle droit, puis descendant avec bourrelet renflé, se produit à la base de l'écusson, ici encore le sujet est évasé à la partie inférieure. Mais à l'autre extrémité supérieure de l'écusson, le greffon ne grossit plus. C'est qu'en ce point du sujet, non alimenté en eau, qui n'y est pas attirée, le bois ou sèche ou ne grossit pas ; il en est

de même de la partie correspondante du greffon ; le bourrelet se forme au bas de l'écusson-greffon, mais non à son sommet et il arrive que le sujet se dessèche à sa partie supérieure.

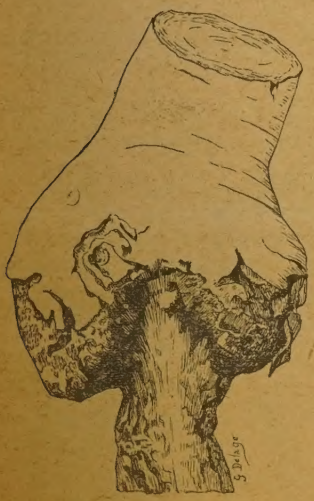

Fig. 8. — La soudure chez poirier sur cognassier, le greffon fait bourrelet à la partie inférieure de l'écusson, à gauche.

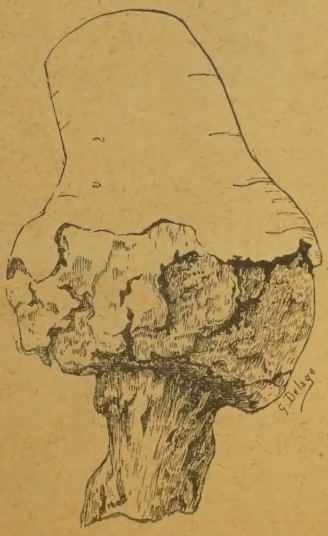

Fig. 9. — Autre vue d'un bourrelet de poirier sur cognassier, côté où le sujet ne s'est pas soudé au greffon.

Chez les greffes de poirier sur franc la vigueur du sujet fait qu'il reste vivant près de sa section supérieure et la soudure s'effectue ou se complète.

* * *

Ainsi, les caractères et qualités spécifiques des variétés unies par la greffe restent intacts, même au voisinage immédiat et de chaque côté du plan de soudure ; elles ne s'atténuent point, ne se modifient point.

A. Les particularités observées chez les vignes greffées sont la conséquence des compressions et décompressions totales ou partielles qui se produisent dans la région de la soudure. Les premières, faisant barrage à la descente de la sève élaborée favorisent :

1° La formation de bourrelets plus ou moins volumineux ;

2° La fructification ;

3° Le grossissement des fruits ;
4° La précocité de la maturité ;
5° La qualité des produits.

En contre-partie, une alimentation et un développement réduits du sujet (Voir fig. 3 *h*) et quelquefois son étranglement (fig. 7). Les

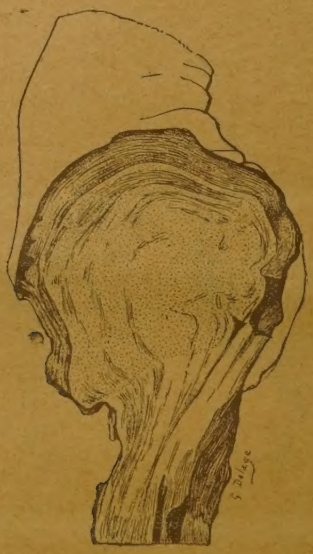

Fig. 10. — Coupe longitudinale de la fig. 8 ; la soudure est réalisée à gauche, mais non à droite où l'extrémité du sujet s'est desséchée.

secondes, en élargissant le sujet en certains de ses points : plissements, en favorisant l'alimentation, laquelle est toujours réglée par le greffon.

Ces effets sont d'autant plus marqués que V-*v* est plus grand.

B. En dehors des modifications de puissance dues à la constitution de la soudure, il y a lieu de tenir compte de la puissance propre de chaque porte-greffe. Les uns sont plutôt faibles : V. Riparia, V. Rubra, V. Arizonica ; d'autres sont plus vigoureux, V. Rupestris, V. Candicans, V. Cordifolia, etc..., et, bien entendu, diminuent ou augmentent la puissance des greffons qu'on leur fait porter.

Compte tenu de facultés spéciales : un sujet faible pourra quelquefois être utilement placé dans un terrain riche, et un sujet vigoureux dans un terrain maigre. Ainsi envisagés, les différents sujets se comportent

comme les différentes sortes de terrain : ils ajoutent leurs effets à ceux du terrain.

Il en est de même des diverses variétés de greffons ; les vigoureuses accroissent et les faibles diminuent la puissance du sujet.

L. Ravaz.

RÉFLEXIONS SUR LA MOTOCULTURE MARAICHÈRE

Dans le domaine de la motoculture maraîchère, plusieurs conceptions ont dirigé les efforts des constructeurs :

1° *Tracteurs vignerons.* — Certains proposent purement et simplement le type « Vigneron » ou une réduction de ce type. Le tracteur vigneron convient parfaitement pour la culture des terres nues ou des cultures très espacées et beaucoup de gros maraîchers l'ont adopté. Dans ce cas, le système de la chenille, qui plombe peu le sol, paraît avoir joui d'une certaine faveur. Mais ces appareils sont incapables d'exécuter les travaux de binage ou de buttage pendant la végétation.

2° *Tracteurs étroits.* — D'autres constructeurs présentent des appareils beaucoup plus étroits qui peuvent labourer à 20 cm. de profondeur et biner certaines cultures à grands espacements. Dans cette catégorie, on trouve des appareils intéressants et qui sont utilisés couramment par de nombreux maraîchers. Dans un appareil, en particulier, on a résolu d'une façon très élégante le problème de l'adhérence : le tracteur est accouplé avec une fraise qui tourne dans le même sens que les roues motrices. De cette façon, les pièces travaillantes font moins obstacle à l'avancement, elles sont transformées en partie en organes de propulsion.

Ces appareils conviennent bien pour les cultures espacées, mais ne peuvent circuler entre des rangées de salades ou de haricots, par exemple, D'autre part, ils effectuent des labours dont la profondeur maximum est de 20 à 25 cm. et, dans certains cas, il est nécessaire de fouiller jusqu'à 30 ou 40 cm., le travail profond du sol étant particulièrement recommandé en culture maraîchère.

3° *Tracteur monoroue.* — Par ordre de largeurs d'encombrement décroissantes, nous arrivons au tracteur à une seule roue motrice. Les types existants ne nous ont pas entièrement satisfait, et, quant à nous, voici le schéma de l'appareil que nous voudrions voir réaliser :

a) une grande roue motrice assez large pour adhérer au sol, sans trop le tasser ;

b) une petite roue stabilisatrice portée par un essieu coudé formant un pont assez haut au-dessus de la ligne des plantes, dans le cas de binage ;

c) un moteur assez puissant pour effectuer du labour profond sur une petite largeur ou des travaux légers sur une grande largeur ;

d) une barre d'attelage conçue de manière à pouvoir accoupler assez rapidement au tracteur une forte charrue, un buttoir ou des outils de binage ;

e) Dans le labour, la roue motrice devrait passer sur le guéret pour ne pas plomber le sol au fond de la raie. De cette façon la charrue, tirée un peu obliquement vers la « muraille » aurait tendance à « mordre » dans la terre, ce qui est un avantage notable. Mais cette disposition obligerait à faire du labour en planches ;

f) enfin, le prix devrait être abordable pour le maraîcher.

Notons que certains appareils déjà existants répondent à quelques-unes des conditions que nous venons d'énumérer, mais pas à toutes. La réalisation intégrale de notre plan est peut-être très difficile, mais nous demandons aux constructeurs d'y réfléchir, car un tel appareil serait susceptible de faire tous les travaux, ce serait le véritable tracteur maraîcher omnibus. Souhaitons le voir apparaître bientôt.

4° *Le Treuil.* — Enfin, si nous arrivons au système le moins encombrant, voici le câble tracteur actionné par un treuil. Il existe peu de treuils légers adaptés à la culture maraîchère. Mais nous connaissons un petit treuil à essence de 4 C. V. capable d'effectuer tous les travaux, depuis le défoncement (traction à 2 brins) jusqu'aux façons superficielles. Il possède trois vitesses, un système d'ancrage rapide et parfait, une facilité de déplacement déconcertante. Nous l'avons utilisé pour effectuer des galeries de taupe à la charrue-draineuse à 40 cm. de profondeur. Le travail, excessivement pénible, fut exécuté de façon parfaite.

Le treuil, d'une manière générale, a l'énorme avantage de ne pas tasser le sol, car il reste en bordure du terrain travaillé ; son câble peut passer partout, même dans les cultures en lignes serrées, en utilisant un dispositif de pièces travaillantes à enjambement. Nous nous étonnons que ces appareils ne soient pas plus utilisés par les maraîchers, car ils sont très intéressants. On leur reproche d'être d'un prix un peu élevé. Mais il ne faut pas oublier qu'ils sont susceptibles d'effectuer tous les travaux et, d'autre part, que leur durée est supérieure à celle d'un tracteur, car ils travaillent dans de meilleures conditions.

Etude économique de la question.

Nous venons de voir les divers types d'appareils de motoculture maraîchère au point de vue technique. Nous allons examiner à présent le côté économique de la question et, en passant en revue, par ordre de surfaces décroissantes, les différentes catégories d'exploitations, nous allons essayer de déterminer le matériel qu'elles peuvent utiliser.

1° *Propriété nécessitant 3 chevaux ou plus en traction animale.* — Des propriétés de cette importance peuvent employer, et emploient déjà un tracteur moyen, type vigneron ou même plus fort, pour leurs gros travaux Ceci est un problème résolu. Dans ce cas le treuil serait aussi applicable. Pour les travaux légers, à grands écartements, on utilise le tracteur étroit

type vigneron réduit, ou bien encore le cheval. Pour les faibles écartements, il n'y a que le cheval qui convienne ou le moteur humain. Notons que le treuil simple ou double permettrait d'effectuer tous les travaux.

2° *Propriété nécessitant 2 chevaux.* — Un des chevaux est absolument nécessaire pour les charrois à faible distance, les transports de fumier, d'engrais, etc... Cependant on pourrait utiliser des véhicules spéciaux, pour que les appareils à moteur puissent les tirer : remorques à 2 roues, fixées par l'avant au tracteur avec un système rigide, ou remorques à 4 roues avec système d'attache souple. Mais ce changement du matériel n'étant pas réalisé, notre maraîcher a besoin d'un cheval pour ces charrois. Il l'emploiera également pour travailler ses terres, afin de récupérer l'achat et l'entretien de l'animal. Mais alors, il ne reste pas suffisamment de travaux pour utiliser un tracteur économiquement et, d'autre part, les tracteurs existants ne peuvent pas faire les travaux légers dans les cultures à faibles écartements. En l'état actuel des choses, le maraîcher qui a 2 chevaux est obligé de les garder et ne peut acheter un tracteur, à moins qu'il ne se livre qu'à des cultures à grand espacement. Dans tous les cas, le treuil léger remplacerait le cheval et permettrait d'effectuer plus rapidement les gros travaux. A priori, cette solution paraît coûteuse, mais il faut considérer, en culture maraîchère, la rapidité de la préparation du sol, qui intervient beaucoup dans la précocité des récoltes et par suite dans les bénéfices réalisés par l'Horticulteur.

3° *Propriété nécessitant un seul cheval.* — Un seul cheval étant nécessaire pour les charrois et suffisant pour le travail du sol, il n'est pas question d'acheter un tracteur pour une pareille propriété.

Conclusions. — De cet examen, il résulte que, si nous possédons des tracteurs capables de labourer, de biner des cultures à larges écartements, il nous manque l'appareil susceptible de remplacer le cheval dans tous ses travaux. Nous pensons que le problème de la motoculture maraîchère se ramène à ceci :

Trouver un appareil d'un prix abordable qui permette de remplacer le cheval dans tous ses travaux en les effectuant mieux et plus rapidement.

Voilà le problème posé de façon nette, aux constructeurs de la résoudre. Personnellement, nous pensons qu'il y a deux solutions possibles : le treuil léger et le tracteur mono-roue amélioré.

Gaston Mathieu,
Ingénieur Agricole, Licencié ès Sciences.

LE VIN D'ALSACE, VIN DES COLONIES [1]

Les Allemands avaient la coutume, avant la grande guerre, de combiner avec les Congrès annuels de la Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft, des concours d'une certaine portée pratique. C'est ainsi qu'ils avaient ima-

(1) D'après le *Journal Agricole d'Alsace-Lorraine.*

giné, à l'occasion d'un de ces Congrès tenu à Strasbourg, peu d'années avant la guerre, de faire subir à des vins de toutes les régions viticoles de l'Empire, un voyage autour du monde, sous le contrôle officiel, pour déterminer quels vins supporteraient le mieux cette épreuve. Plusieurs producteurs de vins des communes de Riquewihr, d'Ammerschwihr, de Mittelwihr, de Mittelbergheim, etc., furent ainsi conviés à participer à ce concours. Les vins en question furent dirigés sur Brême, d'où ils prirent le bateau pour faire le trajet aller et retour en Australie. A leur retour à Brême, après un voyage sur eau de plus de six mois, au cours duquel les vins étaient exposés aux plus extrêmes variations de température et de climat, ces vins furent soumis à l'appréciation d'un jury, composé d'éminents œnologues et experts dégustateurs. Quelle ne fut pas la surprise de la commission du jury, lorsqu'elle fut amenée à constater que les vins d'Alsace se rangeaient parmi ceux qui avaient le mieux supporté l'épreuve, et dépassaient même, sur ce terrain, les vins des autres régions viticoles de l'Empire, du Rhin, du Palatinat, de la Moselle, etc. La plus haute récompense : une grande Médaille en argent, fut ainsi décernée à des vins de provenance de Riquewihr, Ammerschwihr, Mittelwihr (Haut-Rhin) et de Mittelbergheim (Bas-Rhin). Un des organisateurs de ce concours, le professeur Dr. *Kulisch*, alors Directeur de la Station Agronomique de Colmar, a bien convenu en visant les vins d'Alsace :

« Que contrairement à toute attente, la preuve est maintenant faite que même des vins naturels de moyenne qualité, lorsqu'ils ont subi une bonne vinification, se prêtent très bien à l'exportation dans les *colonies* et peuvent être recommandés comme boisson rafraichissante et stimulante. »

Si nous considérons enfin les appréciations qui nous arrivent à la suite des relations que notre commerce de vins d'Alsace a su se créer depuis l'armistice tant dans les pays du Nord que dans les pays chauds, y compris nos colonies et pays de protectorat, nous pouvons affirmer une fois de plus qu'elles corroborent toutes les constatations faites antérieurement sur la bonne tenue de nos vins. Il résulte en effet d'une très volumineuse correspondance commerciale, mise à ma disposition par le Syndicat des Grands Crus d'Alsace « L'Alsace Monopole », que partout, que ce soit en Belgique, en Angleterre, dans les pays scandinaves, ou en Afrique, en Asie, ou dans certains pays non prohibitionnistes de l'Amérique, les vins d'Alsace se font apprécier par leur bonne tenue ainsi que leur excellente qualité.

Et comment en pourrait-il être autrement, alors que la riche gamme de ces vins, due à la variété des cépages et la diversité des aires de production permet de satisfaire à tous les goûts ? Si tels pays comme la Norvège, la Suède, la Belgique, le Canada, le Japon ont une préférence marquée pour les vins corsés et riches en alcool, tels autres pays, comme nos colonies, situées dans des climats chauds et tropiques porteront leur choix sur des vins au goût acidulé et fruité.

C'est avec raison, et en pleine connaissance de cause qu'un des premiers viticulteurs de la région attribue à la présence de l'acidité naturelle, l'aptitude de la bonne tenue du vin. Il explique :

« Grâce à leur acidité naturelle, qui s'harmonise si bien avec le genre du vin d'Alsace, nos vins sont particulièrement protégés contre toute casse et surtout contre la piqûre, même dans les cas, où ils contiendraient du sucre réducteur ; du reste la méthode de vinification qui leur est appliquée, leur garantit pour des années une parfaite tenue ».

En effet, au même titre que l'alcool, l'acidité est un élément de conservation. Lorsqu'il y a compensation entre ces deux éléments, on peut avoir la certitude que les vins ne courent aucun risque de s'altérer. Car l'expérience a prouvé, qu'un vin faible en alcool, mais riche en acidité est aussi stable dans sa tenue pendant les longues traversées que lorsque ces deux éléments se trouvent dans une proportion inverse dans le vin.

Ces deux genres sont bien représentés dans les diverses catégories des vins alsaciens, et nous entendons, par catégories, la distinction des vins par nature de cépages, dont sont issus les vins du vignoble d'Alsace, à savoir :

le Knipperlé, vin moelleux et rond, harmonieux, sans bouquet spécial ;
le Sylvaner, vin fruité et rafraîchissant ;
le Muscat, vin au goût musqué très prononcé ;
le Traminer, vin au goût velouté, fin et bouqueté (gentil !) ;
le Gewürztraminer, au goût sucré, très rond et velouté, très aromatique ;
le Riesling, à l'arôme très fin, d'une riche saveur, très fruité ;
le Pinot blanc, (gentil !) vin d'une finesse exquise, et d'un riche parfum ;
le Pinot gris, dit Tokay d'Alsace.

Ajoutons à cette énumération, le « Zwicker d'Alsace », nom qui ne découle pas d'un cépage, mais qui signifie mélange de vin fin avec un grand ordinaire.

Les vins d'Alsace présentent ainsi une grande variété dont chaque espèce est caractérisée par le cépage dont elle provient et par l'influence de l'aire de production. Grâce à leur genre spécial qui permet de les comparer à certains vins du Rhin, du Palatinat et de la Moselle allemande, les vins d'Alsace constituent une espèce particulière parmi les vins nationaux. Leur fruité et leur saveur, jointe à la faculté de supporter à merveille les trajets les plus longs sur mer ainsi que les climats les plus divers les rend particulièrement aptes à l'exportation et les recommande aux habitants des pays chauds et de nos colonies.

L. Rieder.

LA CAMPAGNE AGRICOLE 1930-1931 EN ROUERGUE

Parler de la crise agricole est devenu un lieu commun. La crise qui atteint si durement la viticulture, n'a pas épargné davantage les autres branches de l'activité agricole. Qu'il s'agisse de la viande, des produits laitiers, des pommes de terre ou du vin, nous avons assisté cette année à une chute générale des cours. Cette baisse des prix à la propriété a eu une répercussion assez faible sur le coût de la vie, mais par contre, en diminuant considérablement le pouvoir d'achat des masses rurales, elle a aggravé la crise économique.

Les résultats financiers de la campagne dernière laisseront un souvenir cuisant aux agriculteurs du Rouergue, région d'élevage et de polyculture.

La baisse des produits animaux s'est d'abord fait sentir sur les porcs. Dans toutes les fermes du Rouergue, on élève un grand nombre de ces animaux dont la vente constitue une des recettes principales. Il est regrettable que les agriculteurs n'aient pas su ou voulu s'adapter aux nouvelles exigences du marché. L'obtention de porcs énormes, aussi gras que possible, reste encore l'idéal et la fierté de l'éleveur Rouergat. Le temps n'est plus

pourtant, où le porc gras faisait prime sur le marché. Les acheteurs n'en veulent plus et recherchent, au contraire, les animaux maigres qui donnent en viande de boucherie un rendement bien supérieur. Or cet excès de grasse qui déprécie l'animal, est justement ce qui a coûté le plus cher à produire. Il est grand temps que les éleveurs, s'ils veulent vivre de leur élevage, tiennent compte du goût du consommateur.

Les bovins n'ont pas tardé à suivre le mouvement de baisse et le veau, en particulier, qui joue dans l'économie agricole de cette région un rôle de premier plan, a atteint les cours les plus bas qui aient été pratiqués depuis longtemps Cette baisse des bovins a provoqué un grand découragement dans les campagnes. Les agriculteurs apprenant par les journaux les rentrées massives de bétail étranger ont pris peur, et ont apporté beaucoup trop d'animaux sur le marché. C'est alors qu'on a vu vendre le veau à certaines foires à 3 fr. 75 le kilo vif !

C'est de la situation du marché de Roquefort que dépend la prospérité des agriculteurs de la partie méridionale du Rouergue. Les prix de ce fromage sont en baisse sur ceux de l'année dernière, sans que toutefois la baisse soit aussi forte que sur les autres produits. Les éleveurs ne toucheront pas cette année 2 fr. 50 du litre de lait de brebis, néanmoins, ils obtiendront un prix rémunérateur. Le Roquefort, fromage très estimé à l'étranger, a vu se fermer peu à peu ses débouchés à l'extérieur par suite de l'élévation des tarifs douaniers, notamment aux Etats-Unis. Mais grâce aux efforts combinés des industriels de Roquefort et de la Fédération des Eleveurs de Brebis, pour faire un fromage de qualité parfaite et défendre le Roquefort sur le marché des fromages, la consommation intérieure s'est développée assez sérieusement. C'est ainsi que les stocks accumulés dans les caves par la carence des acheteurs étrangers, ont pu au cours des derniers mois de cette année, être absorbés par le marché intérieur.

La pomme de terre, culture essentielle du Rouergue, a donné cette année une récolte abondante, mais de qualité déplorable. L'humidité de l'été, l'absence à peu près générale de traitements contre le mildiou, ont provoqué une pourriture intense des tubercules. A l'arrachage, on a eu un déchet important, et il est à craindre que la conservation soit difficile cet hiver. Aussi les agriculteurs cherchent-ils à se débarrasser de leurs tubercules le plus rapidement possible. Devant l'abondance de l'offre les prix sont tombés très bas, jusqu'à 25 francs le quintal. Ceux qui ont eu la sagesse de sulfater leurs pommes de terre auront fait cette année une opération très avantageuse. Ils pourront attendre le printemps pour vendre, lorsque le marché débarrassé d'un excès de pommes de terre de mauvaise conservation, offrira des prix intéressants.

Le marché du blé, seul au milieu de la tourmente, se maintient grâce à la sollicitude des Pouvoirs Publics et à l'action énergique des producteurs. La récolte de 1931 a été en Rouergue bien supérieure à celle de l'année précédente qui avait été désastreuse par le fait d'une invasion anormale de mauvaises herbes. Cette année, au contraire, les champs ont été très propres. Peut-être aussi le développement de l'emploi de variétés sélectionnées n'est-il pas étranger à cette augmentation des rendements. Le Préparateur Etienne, création du Professeur Schribaux, a fait merveille. Ce blé rustique, précoce, sain, a donné presque partout des rendements supérieurs à ceux des autres variétés, surtout dans les terres légères et pauvres qui sont la grande majorité en Rouergue. A signaler aussi parmi les variétés nouvelles

s'étant bien comportées : DD Tourneur, E 77 Tourneur, Carlotta Inversable, Le Bon Fermier, très répandu autrefois perd de plus en plus de terrain.

Ce n'est pas la vente des vins qui pourra dédommager le cultivateur des pertes subies cette année. Les quelques 14.000 hectares de vignes du Rouergue sont répartis dans les vallées du Tarn, du Lot, de l'Aveyron, en aval de Villefranche, enfin dans le vallon de Marcillac, le vignoble le plus célèbre du Rouergue. En général, les cépages français ont tendance à reculer devant les producteurs directs. Le vallon de Marcillac, un des coins les plus pittoresques de la région, cultive encore le vieux cépage local, le Mansois, dont les vins légers trouvaient un débouché facile dans le bassin minier de Decazeville. Malheureusement la crise aiguë qui sévit dans les centres industriels a limité beaucoup la consommation de ce vin.

Le vignoble du vallon de Marcillac, comme celui de la vallée du Lot, traverse une période difficile. Le prix de revient de l'hectolitre de vin est très élevé par suite de la faiblesse des rendements et de la difficulté des travaux sur les pentes. Il en résulte que le vin de ces régions ne peut lutter contre le vin produit dans des conditions plus avantageuses. Néanmoins, le vigneron s'obstine et ne veut pas abandonner sa vigne qui ne le nourrit plus qu'avec peine. Sans être prophète, on peut affirmer qu'avec le temps, les arbres fruitiers s'installeront à la place de ces vignobles. Le pommier, le poirier, le noyer, dans certains cas, le fraisier donnent déjà des résultats encourageants. En s'orientant vers la production fruitière, ces vieux pays de vignes pourront connaître une nouvelle période de prospérité.

André Gros,
Professeur d'Agriculture à Rodez.

SITUATION VITICOLE EN ALGÉRIE

Durant la première quinzaine de décembre, d'abondantes pluies sont tombées sur toute l'Algérie. De violents orages, accompagnés de grêle, ont occasionné pendant les journées des 11 et du 12 des dégâts à la suite d'inondations de nombreux bas-fonds. Les travaux en cours d'exécution ont donc été fortement gênés et les labours arrêtés sur de nombreux points. Le froid a fait tomber les dernières feuilles.

Le marché des vins a été assez animé et les transactions plus nombreuses. La mercuriale de la Chambre de Commerce a accusé une hausse d'environ 1 franc par degré. Les vins de distillerie sont payés de 7 à 7 fr. 50. Cependant l'application simultanée pour la dernière récolte de la distillation obligatoire, de la réquisition des alcools et par surcroît du blocage a provoqué un vif émoi chez les viticulteurs. Ce sera, en effet, pour beaucoup d'entre eux près de 30 pour 100 de leur récolte. Les délégations financières, à la séance du 22 décembre, se sont élevées contre le système de blocage des vins tel que l'établit le récent décret.

Plusieurs vœux ont été adoptés dont voici les principales lignes :

— que l'article 7 de la loi de juillet 1907 autorisant la fabrication des piquettes soit abrogé et que les autres sous-produits (vins de lies et de surpressurage), déjà prohibés par la loi soient également écartés de la consommation par la distillation.

— que l'exonération à la base prévue à l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 sur le blocage soit réduite à 100 hectos et que, suivant le rectificatif prévu dans la loi, le blocage soit remplacé à l'avenir par l'obligation pour tout récoltant de distiller 7 o/o du montant de sa récolte correspondant à la teneur en alcool de ses marcs et de ses lies.

— que les années de surproduction, la distillation obligatoire soit augmentée proportionnellement à l'importance de la récolte avec faculté de remplacement pour le récoltant.

— que la guerre à la fraude soit rigoureuse et la visite des caves autorisée de jour et de nuit.

P. A.

LIVRAISON DES ALCOOLS DE VIN RÉQUISITIONNÉ

Le Président de la République Française,

Vu la loi du 19 avril 1930, articles 2 et suivants, sur les achats d'alcool de vin par l'Etat; Vu, etc...

Vu les résultats de la récolte de 1931, centralisés par la Direction Générale des Contributions Indirectes, qui font ressortir le chiffre des disponibilités à plus de 75 millions d'hectolitres ;

Sur la proposition des Ministres de l'Agriculture, des Finances et du Budget,

Décrète :

Art. 1er. — Des livraisons obligatoires d'alcool sont imposées tant en France qu'en Algérie, aux viticulteurs ayant récolté en 1929 plus de 500 hectolitres de vin de consommation courante dans des vignobles dont le rendement a dépassé 50 hectolitres à l'hectare.

Les alcools livrés doivent titrer au moins 60 degrés centésimaux à la température de 15 degrés centigrades ; ils ne peuvent être tirés que de la distillation du vin, à l'exclusion des piquettes, des marcs, des lies et, en général, de tous les sous-produits du vin. Leur fabrication doit avoir été faite sous la surveillance des employés des contributions indirectes ou des contributions diverses.

Art. 2. — Chaque déclaration de récolte souscrite à la Mairie sert de base à la détermination des quantités d'alcool à livrer par les récoltants visés à l'article précédent.

Art. 3. — La richesse alcoolique réelle retenue pour la conversion en alcool pur du volume des vins est fixée forfaitairement comme suit.

Vins récoltés en Algérie, 10 degrés centésimaux.

Vins récoltés dans les départements où la loi du 4 août 1929 interdit le sucrage, 8 degrés centésimaux.

Vins récoltés dans les autres départements, 7 degrés centésimaux.

Art. 4. — Les quantités d'alcool à livrer obligatoirement par les viticulteurs ayant récolté leur vin dans des vignobles dont la production à l'hectare a été supérieure à 80 hectolitres sont déterminées d'après le barème suivant :

Lorsque le rendement dépasse 200 hectolitres à l'hectare, 33 p. 100 de l'alcool pur représenté par la totalité des vins de consommation courante déclarée.

Lorsque le rendement est compris entre 151 et 200 hectolitres à l'hectare, 30 p. 100.

Lorsque le rendement est compris entre 101 et 150 hectolitres à l'hectare, 27 p. 100.

Lorsque le rendement est compris entre 81 et 100 hectolitres à l'hectare, 24 p. 100.

Toutefois, pour les rendements n'excédant pas 150 hectolitres à l'hectare, il est accordé un abattement de 25 p. 100 quand la récolte ne dépasse pas 1.000 hectolitres et de 20 p. 100 quand la récolte est comprise entre 1.001 et 3.000 hectolitres.

Pour les productions excédant 50 hectolitres à l'hectare sans dépasser 80 hectolitres, la quotité des livraisons est de :

22 p. 100 quand la récolte est supérieure à 50.000 hectolitres.

20 p. 100 quand la récolte est comprise entre 20 001 et 50.000 hectolitres.

18 p. 100 quand la récolte est comprise entre 5.001 et 20.000 hectolitres.

15 p. 100 quand la récolte est comprise entre 1.001 et 5.000 hectolitres.

10 p. 100 quand la récolte est comprise entre 501 et 1.000 hectolitres.

Art. 5. — Les viticulteurs dont la déclaration de récolte pour 1931 accusera une production totale inférieure d'au moins 15 p. 100 à celle de la récolte de 1929, auront leur prestation réduite dans une proportion égale à celle de la diminution.

Lorsque la production en 1931 sera supérieure de 15 p. 100 au moins à celle de 1929, la prestation sera majorée dans une proportion égale à celle de l'augmentation de récolte.

Art. 6. — Les quantités d'alcool à livrer seront diminuées pour chaque viticulteur des quantités qu'il a livrées volontairement en exécution d'offres souscrites conformément au décret du 1er mai 1930.

L'administration peut renoncer à imposer des livraisons à certains récoltants lorsque, en raison des faibles quantités d'alcool à acheter dans une même région, l'enlèvement des produits entrainerait des frais élevés et présenterait des difficultés particulières.

Elle a, en outre, la faculté de réduire la quote-part imposée à chaque viticulteur, afin de maintenir l'ensemble des achats dans la limite de la somme restant disponible sur l'avance de 250 millions dont la loi du 19 avril 1930 autorise l'ouverture. La réduction s'il y a lieu, portera par priorité sur les prestations des viticulteurs qui ont livré de l'alcool sur offres amiables, ainsi que, le cas échéant, sur les prestations des viticulteurs dont le rendement à l'hectare, en 1929 et 1931, est compris entre 51 et 80 hectolitres.

Art. 7. — Un avis indiquant la quantité d'alcool à livrer sera adressée à chaque viticulteur qui devra faire connaître, dans le délai de quinze jours, à compter de la réception de l'avis, les dates auxquelles il sera en mesure d'effectuer la fabrication et la livraison, sans que ces dates puissent respectivement être postérieures au 31 mars et au 30 septembre 1932.

Faute de réponse dans le délai imparti, l'époque de la fabrication et celle de la livraison seront fixées par l'administration.

Les avis transmis en exécution de l'article 10 du décret du 20 juin 1930 sont annulés.

Art. 8. — En vue de la fourniture des prestations, les viticulteurs sont autorisés à acheter du vin, ou de l'alcool dont la fabrication ne remonte pas à une date antérieure au 20 décembre 1931.

Pour que l'opération soit considérée comme ne revêtant pas un caractère

commercial, les intéressés doivent justifier que le vin mis en œuvre était propre à la consommation.

Art. 9. — Les prix d'achat par l'Etat sont fixés ainsi qu'il suit à l'hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades :

1° Alcools rectifiés bon goût, 500 fr.;
2° Flegmes titrant au moins 90 degrés, 450 fr.;
3° Flegmes titrant entre 81 et 90 degrés, 420 fr.;
4° Flegmes titrant entre 71 et 80 degrés, 410 fr.;
5° Flegmes, titrant entre 60 et 70 degrés, 400 fr.

En ce qui concerne les livraisons faites par les vendeurs métropolitains, ces prix s'entendent de l'alcool rendu sur wagon, gare expéditrice, dans les wagons-réservoirs de l'acheteur ou, au gré de celui-ci, dans les fûts en fer du vendeur prêtés gratuitement pour trente jours, les frais de transport par chemin de fer à plein et à vide étant à la charge de l'acheteur.

En ce qui concerne les livraisons faites par les vendeurs algériens, ces prix s'entendent de l'alcool rendu et reconnu sur quai d'un port algérien au choix de l'acheteur dans les fûts en fer des vendeurs prêtés gratuitement pour trente jours ; les frais de reprise des fûts sur le même quai et de transport à vide sont à la charge des vendeurs.

Les quantités d'alcool payées au vendeur sont celles reconnues sur wagon ou sur quai par le service des contributions indirectes ou des contributions diverses et portées sur le titre de mouvement. Les payements à chaque vendeur, d'après les quantités reconnues, seront effectués chaque quinzaine par voie de virement au compte ouvert dans une banque au nom du vendeur.

Art. 10. — Les décrets des 1er mai et 20 juin 1930 sont abrogés.

Art. 11. — Les producteurs pourront être tenus d'assurer la conservation des alcools jusqu'à l'époque fixée par l'Etat, représenté par la direction des poudres (service des alcools).

Dans ce cas, des acomptes, s'élevant aux neuf dixièmes du prix d'achat des alcools stockés, seront alloués aux producteurs dès achèvement de la fabrication ; il sera, en outre, attribué pour freinte, location de bacs, assurance et frais divers, une indemnité de 1 fr. par mois et par hectolitre d'alcool stocké.

Art. 12. — La direction des poudres (service des alcools) fixera les conditions de recette et règlera les conditions de payement, d'emmagasinage et d'enlèvement des alcools et, généralement, toutes questions de détail soulevées par l'application du présent décret.

Art. 13. — Les ministres de l'agriculture, des finances et du budget, sont chargés chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal Officiel*.

Fait à Paris, le 22 décembre 1931.

André Tardieu.

LIVRAISONS OBLIGATOIRES D'ALCOOL DE VIN

Le Ministre du Budget,

Vu l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931 sur la viticulture et le commerce des vins ;

Vu le décret du 1er août 1931 rendu pour l'exécution de la loi du 4 juillet 1931 ;

Vu les résultats de la récolte de 1931, centralisés par la Direction Générale des Contributions Indirectes, qui accusent une production pour la France et l'Algérie supérieure à 65 millions d'hectolitres ;

Sur le rapport du Directeur Général des Contributions Indirectes,

Arrête :

Art. 1er. — Les viticulteurs visés à l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931 sont tenus de distiller ou de faire distiller une quantité de vin correspondant à la production d'une quantité d'alcool égale à celle qui résulte de l'application du barème inclus dans ledit article et calculée d'après les déclarations de récolte de 1931 dans les conditions prévues par l'article 15 du décret du 1er août 1931.

Art. 2. — L'alcool devra être produit avant le 1er avril 1932 sous le contrôle des employés des contributions indirectes ou des contributions diverses. Il ne peut provenir que de la distillation du vin, à l'exclusion des piquettes, des marcs, des lies épaisses, et, en général, de tous les sous-produits du vin ; sa richesse alcoolique ne pourra être inférieure à 60 degrés centésimaux à la température de 15 degrés centigrades.

Lorsqu'il ne provient pas de la distillation de vin de la récolte personnelle du viticulteur, sa fabrication ne peut remonter à une date antérieure au 20 décembre 1931.

Art. 3. — L'alcool sera acquis par l'Etat.

Toutefois, l'administration pourra renoncer à l'achat, lorsqu'en raison des faibles quantités d'alcool à acheter dans une même région, l'enlèvement des produits entraînerait des frais élevés et présenterait des difficultés particulières.

Art. 4. — Les prix d'achat sont fixés ainsi qu'il suit, à l'hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades :

1° Alcool rectifié bon goût, 250 francs ;
2° Flegmes titrant au moins 90 degrés, 230 francs ;
3° Flegmes titrant entre 81 et 90 degrés, 220 francs ;
4° Flegmes titrant entre 71 et 80 degrés, 210 francs ;
5° Flegmes titrant entre 60 et 70 degrés, 200 francs.

Ces prix s'entendent de l'alcool rendu sur wagon gare expéditrice, dans les wagons-réservoirs de l'acheteur ou, au gré de celui-ci, dans les fûts en fer du vendeur prêtés gratuitement pour trente jours, les frais de transport par chemin de fer à plein et à vide étant à la charge de l'acheteur.

En ce qui concerne les alcools devant être transportés par mer, ces prix s'entendent de l'alcool rendu sur quai d'un port désigné par l'acheteur dans les fûts en fer du vendeur prêtés gratuitement pour trente jours, les frais de transport par mer étant à la charge de l'acheteur ; les frais de reprise des fûts sur le même quai et de transport à vide sont à la charge des vendeurs.

Art. 5. — Un bordereau sera établi en double exemplaire par le vendeur et certifié par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses au moment de la reconnaissance des livraisons. Ce bordereau mentionnera :

1° Les nom et adresse du vendeur ;

2° S'il y a lieu les nom et adresse des viticulteurs pour le compte de qui la livraison est opérée ;

3° Le volume et le degré réels des spiritueux livrés, ainsi que la quantité d'alcool pur y contenu ;

4° Le numéro du compte en banque ou du compte courant postal à créditer de la valeur des alcools.

Un exemplaire du bordereau devra être immédiatement et directement transmis par le vendeur au chef du service des alcools, 8, boulevard Brune, à Paris. Le second exemplaire sera conservé par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses.

Art. 6. — Les quantités d'alcool payées au vendeur sont celles reconnues sur wagon ou sur quai par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses et figurant au bordereau et au titre de mouvement.

Les payements à chaque vendeur, d'après les quantités reconnues, seront effectués chaque quinzaine, par voie de virement au compte ouvert dans une banque ou dans un bureau de chèques postaux au nom du vendeur.

Art. 7. — Les vendeurs pourront être tenus d'assurer la conservation des alcools jusqu'à l'époque fixée par le service des alcools.

Dans ce cas des acomptes s'élevant au neuf dixièmes du prix des achats des alcools stockés, seront alloués aux producteurs dès achèvement de la fabrication ; il sera, en outre, attribué, pour freinte, location de bacs, assurance et frais divers, une indemnité de 60 centimes par mois et par hectolitre d'alcool stocké.

Art. 8. — Pour effectuer leurs livraisons, les viticulteurs sont autorisés à acheter du vin, ou de l'alcool dont la fabrication ne remonte pas à une date antérieure au 20 décembre 1931.

Lorsque les intéressés justifieront que le vin mis en œuvre était propre à la consommation, l'opération sera considérée comme ne revêtant pas un caractère commercial.

Art. 9. — Le directeur général des contributions indirectes et le directeur des poudres (service des alcools) sont chargés de l'exécution du présent arrêté et règleront les questions de détail soulevées par son application.

Fait à Paris, le 24 décembre 1931. *Le ministre du budget,*

FRANÇOIS PIÉTRI.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Pendant le mois de novembre dernier, la consommation taxée de la ville de Paris s'est élevée à 289.676 hectos, et celle de la banlieue à 559.811 hectos, soit en total 848.987 hectos, alors qu'en octobre ces chiffres étaient respectivement de 532.315 et 282.232 hectos, en total 814.547 hectos. On peut donc constater une petite augmentation d'un mois à l'autre, mais si l'on compare ces chiffres avec ceux du mois de novembre 1930, soit 855.310 hectos, une légère diminution apparaît. Le stock commercial était de 2.246.406 hectos pour l'ensemble du département à la fin de novembre, contre 2.446.851 hectos à fin octobre, et 2.663.586 hectos au 30 novembre 1931

Les affaires traitées de gros sur place n'ont toujours qu'assez peu d'activité et les prix pratiqués restent sans changements notables.

Les détaillants ne passent encore que des ordres peu importants et au jour le jour. Sur place, les prix de détail sont devenus un peu plus abordables pour les consommateurs : il faut espérer que ceux-ci en profiteront pour acheter davantage.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 21 déc.	Cours du 28 déc.
8°.....		Aramons, plaine supérieurs, montagne 8,75 a 9 fr. 25 Montagne 1er choix supérieur 9 fr. 50 Costières 10 fr. 50 le degré	Aramon de plaine et supérieur 9 à 9 fr. 50 Montagne et costières 10,00 à 11 fr. le degré
8 à 9°.....	Pas d'affaires		
9 à 10°.....			
11°.....			
11 à 12°.....			
Rosé, paillet, gris..			
Blanc Bourret.....			

— Fédération des caves coopératives du Gard. (Maison de l'Agriculture, place Questel, à Nîmes). — Vente effectuées au cours de la semaine du 21 au 26 décembre 1931. — Cave coopérative de Beaucaire, 475 hectos vin rouge 8 degrés à 85 fr. (Enlèvement rapide). Cave coopérative de Marssilargues-Atuech, du 24 décembre 1931, 40 hectos vin rouge 8 degrés 8 à 85 fr. (Retirai-son quinzaine). Cave coopérative de Redessan, 700 hectos vin rouge 10°, à 100 fr. Cave coopérative dé St-Hilaire-d'Ozilhan, 280 hectos vin rouge 10 degrés 4, à 100 fr. (Enlèvement janvier).

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 22 déc.	Cours du 29 déc.
8°.....	Non logés 15,50 à 17,50	Vins rouges	Vins rouges 8 à 11°
9°.....	logés 17,00 à 18 fr. 50	8 à 11° de 72 à 105 fr.	de 75 à 105 fr.
10°.....			
11°.....			
Rosé.....			
Blanc de blanc.....			

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Vins. rouge, rosé, blanc, 9,50 à 11 fr. le degré.

Marché soutenu.

Sète — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 23 décembre 1931.

Vins de pays, rouge ordinaire, le degré, 9,00 à 9 fr. 75 ; supérieur, »»,»» à »» francs ; rosé, 8,50 à 9 fr. 50; blanc, 10,00 à 11 fr. 00.

Béziers. — *(Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 18 déc.	Cours du 25 déc.
8°.....		8,50 à 9 fr. 75	8,00 à 10 fr. 00
9°.....	Pas de cote	Blanc 9,00 à 10 fr. 00	Rosé 8,50 à 9 fr. 50
10°.....		degré	Blanc 9,00 à 10 fr. 00
11°.....			le degré
Vins rosés.....			
Vins blancs.....			

Pézenas.— Cours des vins du 26 décembre 1931 :

Vins rouges, de 9 à 10 degrés, de 8,75 à 9 fr. 75 le degré ; vins rosés, de 8,50 à 9 fr. 50 le degré ; vins blancs, de 8 à 9,00 ; clairette 9 à 10,00 le degré.

Olonzac.— Vins rouges 1931 : 9,50 à 10 fr. 00 le degré, avec appellation : d'origine Minervois.

Carcassonne. — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 19 décembre 1931 : de 8,50 à 9 fr. 75 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. — Commission des cours :

Vins rouges, de 9 à 10 fr. 50 le degré-hectolitre.

Observations. — Au cours de la semrine écoulée, la demande s'est accentuée, ce qui a provoqué la fermeté des cours, avec tendance à la hausse.

Chambre de Commerce de Narbonne

Commission de constatisn des cours. — Cours moyens pratiqués du 18 au 24 décembre : vins du narbonnais, de 9 à 10 fr. le degré.

Lézignan-Corbières. — **Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 9 à 12°, de 9 fr. 50 à 10 fr. 00.**

Corbières, de 10 à 13°, de 9 fr 50 à 10 fr. 00 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 19 déc.	Cours du 26 déc.
—	—	—	—
8°.....		8,50 à 9 fr. 00	8,50 à 9 fr. 00
9°.....	16 à 18 fr.	le degré	le degré
10°.....	le degré		
11°.....			
12 à 15°.....			
15°.....			

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins.— Marché du 23 décembre. — Région : rouge, 9,00 à 10 fr. 00 l'hecto-degré; blanc, 10,00 à 10 fr. 50 l'hecto-degré ; rosé, 8,50 à 10 fr. 00 l'hecto-degré.

GIRONDE. — **Bordeaux**, 19 décembre (Vins blancs, le tonneau de 900 litres 1930 logé) : 1er grand cru, château Yquem : »»»»» ; 1ers crus : »»»»» ; 2e crus : 4000 à 5000 ; Bourgeois, Sauternes et Barsac: 3200 à 4000 ; 1er et 2e crus Ste-Croix-du-Mont : 3000 à 3500 ; Loupiac et similaires : 3000 à 3500 ; 1° Graves supérieurs : 2800 à 3200 ; Graves : 2300 à 2600 : 1° Côtes de Bordeaux Grande Côte, nu : 2000 à 2500 ; Entre-deux-Mers, Ht-Benauge, Libournais, Blayais' Bourgeais, Cubzadais : 1200 à 1600 francs.

LOIRET. - **Orléans** (Cote off. court. asser.). — Vin rouge du pays Gris-Meunier, »»» à »»» fr. ; vin blanc de Sologne, la pièce, nu, 225 à 275 fr.; vin blanc de Blois, 200 à 250 les 228 litres.

ALGÉRIE. — **Alger**. — Du 19 décembre 1931 :

Vin rouge, 1er choix, le degré 9,00 à 9 fr. 50 ; 2e choix, le degré 8 fr. 00 à 9,00; 3e choix, le degré, 7,59 à 8 fr. 00; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 8,25 à 9 fr. 00 ; vin de distillerie, 6,26 à 6 fr. 50 le degré, propriété

Oran. — Du 19 décembre 1931 :

Vin rouge, 1er choix, le degré, 7,50 à 8; 2e choix, le degré, 6,50 à »,»»; 3e choix, le degré, 6 à 5,50; vin rosé, 1er choix, le degré, 7,50 à 7; 2e choix, le degré, 7 à 6,50 ; vin blanc, 1er choix, le degré, 9,50 à 9 ; 2e choix, le degré, 8,50 à 8 ; vin de distillerie, le degré, 4,75 à 4,25, nus à la propriété.

ALCOOLS

Montpellier.— Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 725 à »»» fr. ; eaux-de-vie de marc 52°, 640 à »»» fr. ; marc à 86°, 650 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Pézenas. — 3/6 vin 86°, 645 à »»» fr.; 3/6 marc, 590 fr. l'hecto ; eau-de-vie de vin de Pézenas, à 52°, 400 francs.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 750 à 725 ; marc, 600 à 575 francs les 100 degrés.

CÉRÉALES

Paris – *Bourse de Commerce* – 28 décembre 1931

	Courant	Janvier	4 de Mars
Blé.....	164,50-164,75 P.	167,25-167,75 P.	168,50-169,25
Seigle.....	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine	96,50-97,50	96,50 P.	96,50 P.

GRAINES FOURRAGÈRES

Beaumont-sur-Sarthe, 29 décembre. — Trèfle violet 400 à 450 fr. ; luzerne de pays, 400 à 425 francs ; vesces de printemps, 130 francs les 100.

Castelnaudary, 21 décembre. — Trèfle violet 450 fr ; luzerne de pays 472 fr. vesces de printemps 120 fr. les 100 kilos.

Dreux (E.-et-L.), 21 décembre. Trèfle violet 400 fr. ; dito hybride 350 fr. ; luzerne de pays 400 fr. ; minettes en cosses 100 fr. les 100 kilos.

POMMES DE TERRE

Lyon, 18 décembre. — Légère amélioration en raison du temps froid. On cote Early rose Bretagne 68 à 70 francs ; Loir-et-Cher 59 à 60 fr. ; Touraine, Poitou 55 fr. ; Institut de Beauvais, Morbihan 42 à 43 fr. ; Côtes-du Nord, 48 ; Sarthe, 24 à 25 ; Creuse, Haute-vienne, 25 ; Loire 28 ; Ardèche 30 ; Fin-de-Siècle, Loire, Haute-Loire, 35 à 36 ; jaune ronde Puy-de-Dôme, 34 ; Reine des Sables, Loire, 29 à 30 ; le tout aux 100 kilos en vrac sur wagon départ.

COURS DU NITRATE DE SOUDE

LIVRAISON	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Févr.	Mars	Avril	Mai et Juin
Nantes La Pallice Bordeaux	104,50	105,50	106,50	107,50	108,50	109,50	110,50	111 »	111,50
Port-Vendres Sète Saint-Louis-du-Rhône Marseille	105,75	106,75	107,75	108,75	109,75	110,75	111,75	112,25	112,72
Strasbourg	105,50	106,50	107,50	108,50	109,50	110,75	111,50	112 »	112,50

Ces prix s'entendent aux cents kilos brut pour net, par 10 tonnes minimum, marchandise livrée en sacs d'origine non réglés, sur wagon départ dans tous les ports français mentionnés ci-dessus, fonds à nous transmettre accompagnés des instructions d'expédition; toutes autres conditions habituelles.

DIVERS

Sète. – Produits chimiques : sulfate potasse 48/52, 116 à 122 fr. ; chlorure potassium 48/52 ; 84 à 89 fr. ; sylvinite riche 20/22, 29 à 34,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 210 à 220 fr. ; sulfate cuivre neige, 215 à 225 fr. ; superphosphate minéral 14, 29 à 32 fr. ; sulfate de fer, 32,00 à 36,00 le gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 20 au samedi 26 Décembre 1931

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1931		1930		1931	1930
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche...	6.2	2.9	9.6	3.4	»	«
Lundi.....	5.4	3.7	7.1	2.2	»	«
Mardi.....	6.3	3.0	7.8	2.1	«	11.2
Mercredi ...	8.5	4.4	6.3	3.4	«	0.5
Jeudi.....	6.6	0.8	6.3	—1.0	«	«
Vendredi ...	5.5	—0.8	6.0	1.6	»	0.1
Samedi.....	1.8	—2.8	7.8	4.7	»	0.2
Total....					102.4	202.3
Angoulême						
Dimanche ..	7.1	—3.4	9.4	5.2	»	«
Lundi.....	7.7	0.7	6.4	3.7	«	1.8
Mardi.....	0.7	—1.4	8.9	—1.5	»	5.0
Mercredi ...	8.0	—4.9	7.0	4.3	«	trac.
Jeudi.....	8.0	—1.2	5.2	—1.9	»	«
Vendredi ...	3.0	—5.4	5.5	—3.1	»	»
Samedi.....	0.7	—6.5	7.9	3.2	«	«
Total....					177.5	285.4
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	5.8	—7.8	13.3	5.0	«	»
Lundi.....	2.8	—6.0	6.2	1.2	«	«
Mardi	0.0	—2.0	3.8	—2.3	«	»
Mercredi ...	2.2	—2.7	7.2	—0.3	»	»
Jeudi	3.6	—2.7	3.3	—0.4	«	«
Vendredi ...	1.2	—8.0	3.5	—7.3	«	«
Samedi	—1.8	—9.5	3.2	—8.0	«	»
Total. ..					160.0	157.2
Bordeaux						
Dimanche ..	8.0	—3.2	9.8	5.3	3.6	4.8
Lundi.....	0.8	—2.2	12.2	3.5	6.6	0.5
Mardi.....	2.0	2.0	11.4	5.2	«	9.5
Mercredi ...	2.6	—1.3	9.2	3.9	«	7.2
Jeudi	6.0	—0.4	12.5	7.2	»	24.1
Vendredi ...	4.4	7.0	11.5	10.4	0.4	12.0
Samedi.....	1.0	0.2	14.4	10.2	«	9.9
Total....					207.3	480.6
Toulouse						
Dimanche ..	12.2	4.4	13.1	7.3	«	»
Lundi.....	9.9	6.9	12.4	6.2	5.3	3.6
Mardi.....	9.8	6.9	9.3	2.0	0.2	4.6
Mercredi...	8.1	3.4	12.4	6.2	trac.	0.2
Jeudi.....	8.0	4.2	14.5	2.9	0.3	20.3
Vendredi ...	8.6	6.1	11.6	10.8	1.2	6.2
Samedi	7.8	—0.1	14.4	9.2	»	8.0
Total....					208.2	211.1
Perpignan						
Dimanche,..	14.5	5.1	14.9	5.8	«	«
Lundi.....	11.3	8.5	13.3	9.8	4.9	1.4
Mardi.....	14.3	9.1	13.4	4.4	»	»
Mercredi....	10.6	8.3	16.4	8.0	»	»
Jeudi.....	11.3	7.6	14.8	7.7	»	17.4
Vendredi...	14.2	6.5	13.3	5.2	»	1.1
Samedi.....	12.2	8.0	19.0	11.6	»	trac.
Total...					103.5	224.3

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1931		1930		1931	1930
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
	4.8	—1.0	7.3	5.0	«	0.1
	5.6	0.2	5.0	2.4	»	2.1
	4.8	3.0	2.5	—1.0	»	»
	5.6	2.6	1.2	—2.8	0.8	»
	3.0	—0.7	—2.0	—3.8	»	«
	1.5	—3.0	0.9	—4.0	»	0.3
	—1.6	—8.0	8.1	0.1	»	0.1
					153.6	180.2
Dijon						
	«	»	6.4	2.9	«	2.0
	3.2	2.2	2.7	1.1	«	4.2
	2.6	1.0	1.3	—0.1	«	trac.
	6.0	2.0	2.1	—0.3	0.1	0.2
	3.1	—0.8	2.2	—1.9	«	»
	—0.3	—5.2	5.2	—2.1	»	trac.
	—1.2	—7.0	5.0	—1.4	»	»
					150.9	271.6
Lyon						
	3.0	—3.9	8.7	2.6	»	2.0
	0.8	—3.3	3.0	0.6	trac.	9.3
	0.4	—0.6	4.5	1.4	trac.	trac.
	4.3	—0.7	5.0	3.2	«	0.3
	2.6	—1.5	0.6	0.4	«	»
	1.0	—5.0	2.3	—4.1	«	0.1
	—0.9	—7.3	1.0	—4.0	»	«
					199.3	202.6
Marseille						
	17.7	6.2	14.4	5.6	«	trac.
	15.5	12.8	14.3	10.8	trac.	12.6
	11.5	0.5	11.8	2.8	«	1.4
	«	3.6	8.4	4.4	«	»
	11.5	0.5	«	2.9	«	«
	12.5	6.8	12.6	2.9	»	trac.
	7.0	—0.9	12.4	8.0	«	1.0
					233.6	95.2
Montpellier						
	3.9	—7.2	9.0	—1.9	«	«
	3.5	—6.4	5.8	—1.7	«	«
	6.0	—5.9	6.5	—4.5	«	»
	9.2	—3.1	8.0	—5.2	»	»
	11.0	—5.9	4.3	—5.9	«	trac.
	11.3	—6.1	13.5	—2.1	glace	«
	12.1	—3.9	16.5	5.0	0.3	3.0
					320.9	98.6
Alger						
	25.1	7.1	20.9	9.0	»	«
	19.8	6.0	17.9	10.4	«	1.0
	11.7	7.0	18.0	8.2	20.6	trac.
	13.2	8.9	17.5	10.0	21.6	«
	12.2	9.3	13.8	12.4	16.3	«
	13.7	7.2	19.7	15.7	8.1	»
	11.9	9.0	19.8	15.3	1.5	»
					214.0	218.0

Observations. — Automne. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.